

Das einzigartige Genusserlebnis für alle Sinne



CULINARIUM

—
UWE FÖRSTER



Uwe Förster

Ihr raffiniertester Wunsch ist unsere schönste Herausforderung

Man nehme ... immer nur die besten Zutaten für ein Erlebnis der besonderen Art. Denn ein Erlebnis ist wie ein erstklassiges Menü. Und das bereiten wir für Sie zu.

Die wichtigste Zutat: ein Küchenmeister mit jahrzehntelanger Erfahrung in der Spitzenküche. Dazu gebe man eine schier unbegrenzte Menge an kulinarischer Kreativität. Man füge je eine Prise der asiatischen, französischen, spanischen und italienischen Küche hinzu. Und würze das Ganze mit feinsten Tischkultur und einem Kulturgenuss der Extraklasse in Form eines ständig wechselnden Event-Programms.

Fein abgeschmeckt mit einem Catering, das keine Wünsche offen lässt. Für Ihre Firma, Ihre Hochzeit oder die Geburtstagsparty – unsere kulinarischen Kreationen verfeinern Ihr Fest.

Hochzeits-Catering – Eine glückliche Braut, ein aufgeregter Bräutigam, ganz viele freudige Gäste – und alle möchten einen perfekten Tag erleben. Den bereiten wir gerne für Sie zu. Mit viel Liebe zum Detail, noch mehr Erfahrung und kreativer Küche vom Feinsten.

Firmen-Catering – Die besten Zutaten für ein gutes Geschäft sind zufriedene Kunden und engagierte Mitarbeiter. Der richtige Event sorgt dafür, dass alle motiviert sind. Darum kümmern wir uns gerne mit aller langer Erfahrung und Begeisterung für feines Essen und Tischkultur.

Party-Service – Ihre Freude am Feiern passt gut zu unserem Enthusiasmus, wenn es um Spitzen-Küche und Top-Service geht. Was dabei herauskommt, macht nicht nur Ihnen Freude, sondern auch Ihren Gästen.

**SO ENTSTEHT EIN EINZIGARTIGES MENÜ DAS ALLEN SINNEN SCHMEICHELТ:
UWE FÖRSTERS CULINARIUM**





Machen Sie Ihr Event zum gastronomischen Erlebnis

Man nehme... nur das was Ihnen und Ihren Gästen wirklich schmeckt. Dazu geben wir unsere ganze Erfahrung und Kreativität. Und was am Ende dabei herauskommt, wird Ihnen und Ihrem Gaumen in bester Erinnerung bleiben.

Perfekte Planung bis ins Detail...

Die Suche nach der richtigen Location ist eine Herausforderung. Im Zuge der Planung muss die Location miteinbezogen werden, da gewisse Locations nur ein bestimmtes Catering zu lassen.

Sprechen Sie mit uns ab, was Sie sich wünschen. Rustikal oder modern? Die perfekte Show oder lieber feiern im Kleinen? Wir haben ein breit gespanntes Netzwerk an Partnern und stehen Ihnen bei der Detail-Planung; als auch der Entscheidung ihrer Wunsch-location ganzheitlich zur Seite.

Bevor es so richtig zur Sache geht, werden Sie einige offene Fragen haben. Was braucht meine Feier überhaupt alles? Wie viele Gäste werden eingeladen? Welche Vorlieben haben die Gäste beim Essen? Wir helfen Ihnen, Struktur und Übersicht zu schaffen. Gemeinsam mit Ihnen erarbeiten wir die vollständige Karte. Ob Menü oder Buffet, Sektempfang oder Cocktails, und vieles mehr.

Gemeinsam mit Ihnen erarbeiten wir den kompletten Umfang unseres Services für Ihren Event. Feines Geschirr, Gläser und Besteck oder Ausgefalleneres. Wir helfen Ihnen bei der Beschaffung von Zeltpagoden, Ambiente oder der Dekoration und des Blumenschmucks.

Mit unserem Full Service Catering Angebot können Sie das tun, was Sie sollen – Den Augenblick genießen!

**UNSERE PHILOSOPHIE:
WIR OFFENBAREN – WAS WIR FÜR SIE GESTALTEN –**

KULINARIK

Ihr Gaumen bestimmt das Menü – Wir beraten und Sie gestalten Es!

MENÜ I

Pflücksalat mit gegrilltem Wildlachsfilet,
Cranberry-Mango-Chutney und Grana Padano

Sommertrüffel-Tagliatelle mit Parmesan-Crostini

Passionsfrucht-Sorbet

Kalbslende – im Ganzen gebraten
mediterrane Peperonata, Rosmarin-
kartoffele, Limonenhollandaise

Geeistes Aprikosen-Parfait
Erdbeer-Cocktail
Crème Brulée

MENÜ II

Feiner Spargelsalat
Avocado-Himbeer-Vinaigrette
gebratenes Perlhuhn-Brüstchen

Wolfsbarschfilet in Kartoffelkruste
Lemongrassalsa

Rinderfilet mit Pfifferlingen, Gemüse-
Tagliatelle, Calvados-Rahmsöble

Zartschmelzender Schokoladenbisquit
Vanille-Zabaione
Champagnereis-Pralinen
Zwergorangen-Panna-Cotta

MENÜ III

Büffel-Mozzarella-Naschtomaten Kompott,
Basilikum-Pesto, Walnuss-Rucola

Ricotta-Ravioli, Blattspinat à la Crème,
Garnelen aus dem Wok

Entenbrust vom Grill,
gefüllte Gartenkräuter-Gnocchi,
Granatapfeljus,
karamellierte Zuckerschoten

Mousse au Chocolat
Limoncello Tarte
Frozen Joghurt-Minze



BUFFET-PERSPEKTIVEN

Wie sieht ihr Traum-Buffet aus? Wir finden es gemeinsam heraus!

VORSPEISEN

Quiche-Lorraine

Beef-Tartar mit Sour-Cream

Pikanter Alblinsensalat mit
geräuchertem Bachforellen-Filet

Toskanische Antipasti-Variation

Gebeizter Wildlachs im Kräuterflädle

Warme Marillen im Baconmantel

Gegrillte mediterrane Gemüse

Wildkräutersalat mit Kürbis-Espuma

Vitello Tonnato mit Pommes-Carrée

Rote-Bete-Carpaccio

Roastbeef auf mariniertem Chicorée

HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Rinderfilet mit Lavendelbutter

Zartes Entrecôte – im Ganzen gebraten –
live am Buffet tranchiert

Jungschweinelendchen
gebackene Wiesenchampignons

Knusprige Landentdenbrust in Burgunderjus

Hühnerbrüstchen aus dem Smoker
Papaya-Rahmlauch

Kalbsmedaillons mit
provenzalischer Kruste

Gebratenes Saiblingsfilet auf feinem Ratatouille

Badische Spargelspitzen,
Schnittlauch-Pfannküchle, Apfel-Rösti

Wokgemüse mit Quacamole

DESSERT-HIGHLIGHTS

Holunderblüten-Mascarpone-Crème

Weinbergpfirsich-Parfait

Tirami Su - Cups

Haselnuss-Halbgefrorenes

Waldbeeren-Cocktail

Geeister Cappuccino
im Baumkuchenmantel

Frozen Latte Macchiato

Williamsbirnen-Sorbet

Zwetschgentopfenknödel
Amarettosahne

Bunte Macarons

LIVE-BARBECUE

Albbüffel-Medaillons

Pikant marinierte Farmersteaks

Lammkoteletts mit Lardo und Lavendel

Teriyaki-Hühnerbrüstchen

Mediterrane Gemüse-Sticks

Saltimbocca vom Zanderfilet

Thymian-Scampis aus der Wok-Pfanne

Steinpilze in Maisflocken-Crumble

Gegrillter Frischkäse mit Akazien-Honig

Begleitende Dips, Herzhaftes,
Sommersalat-Variationen und feine Desserts

Das beste Barbecue beginnt mit
Ihren Wünschen und unserem Know-how.

FLYING DINNER / TAPAS-VARIATIONEN

Toscanische Gemüsecupps

Wildlachstatar mit Wasabi

Pikante Garnelensticks mit Safranaioli

Geräucherte Landentenbrust auf Quittenschmand

Partykonfekt mit Auberginenmousse und Salsa Verde

Olivenseelen mit Tomaten-Chutney und Parmigiano

Parmaschinken-Melonensticks mit Himbeer-Crema

Bruschette Genovese

Gebackene Brie-Pralinen auf Preiselbeermark

Ricotta-Blätterteigtäschle

Datteln in Mandelkruste

– Gaumenfreuden begleiten den Empfang –





Das Culinarium

LUST AUF LEBEN

Man nehme... eine wunderschöne Terrasse unter dem Sternenhimmel von Reutlingen und füge einen lichtdurchfluteten Speisesaal hinzu. Dazu gebe man eine fantastische Aussicht auf Reutlingen und die Achalm sowie eine einladende Bar zum Ausspannen. Und wenn das Wetter mal nicht mitspielt, schützt ein Zelthimmel das aufregende Gourmet-Ereignis.

Freuen Sie sich auf:

- Eine Showbühne
- Platz für bis zu 140 Gäste
- Eine Cocktailbar
- Eine Dachterrasse mit Zelthimmel
- Einen Aufzug, der Sie direkt zum Gastronomie-Erlebnis bringt
- Eine Ambientebeleuchtung, die unterschiedlich bespielt wird

- Eine Kleinkunsthöhne mit Piano
- Unbegrenztes Feiern
- Übernachtungsmöglichkeiten im nahegelegenen Hotel
- Hervorragende Verkehrsanbindung zur B28
- Parkplätze

Das Culinarium... eine außergewöhnliche Location über den Dächern Reutlingens die durch ihre schlichte Eleganz auch dem Auge schmeichelt.

Ob Hochzeiten, Geburtstage, die Weihnachtsfeier, Empfänge oder Firmenveranstaltungen ...

Uwe Förster und sein Team gestalten auch Ihr ganz besonderes Fest und machen das Event zu einem unvergesslichen Erlebnis.

**WENN ALLE SINNE PERFEKT BEDIENT WERDEN,
DANN SIND SIE GAST IN UWE FÖRSTERS CULINARIUM.**





Das Dinner-Spektakel Klein(e)-Kunst trifft große Küche

Man nehme ... ein besonderes Abendmenü und würze es mit erstklassiger Kleinkunst. Fertig ist das Dinner-Spektakel im Culinarium, das für Sie immer wieder neu zubereitet wird. Und dies sind nur einige der Künstlerinnen und Künstler die regelmäßig dabei sind:

»Hut ab!« ist der gewagte Mix aus erstaunlicher und mitreißender Zauberkunst und quirliger Musik-Comedy des Zauberduos **Junge Junge!** Eine abwechslungsreiche Show irgendwo zwischen Revue und Reiseieber.

Die schlagfertigen Powerfrauen **Dui do on de Sell** gehören zu den beliebtesten Kabarett-Stars im Ländle. Bei regelmäßig ausverkauften Veranstaltungen und diversen ARD- und SWR-Sendungen lassen Petra Binder und Doris Reichenauer ihr Publikum »brüllen« vor Lachen.

Frl. Wommy Wonder steht seit 1991 mit ihren abendfüllenden Travestie-Shows auf der Bühne. Highlights in den Programmen sind die besinnlichen Chansons, Lästereien der Elfriede Schäufole, vor allem ihre geschätzten Versionen von »Sissi« und ihrer »schrägen« Art der Abschminke.

Kabarettist und Comedian: Mit dem schwäbischen Charme eines echten Halbtalieners beschreibt **Heinrich Del Core** in seinem Programm »Ganz arg wichtig« die alltäglichen Kuriositäten so plastisch, dass man glaubt; selbst dabei gewesen zu sein.

Sie haben Appetit auf ein Dinner-Spektakel bekommen? Weitere Informationen zu den Menüs und Komödianten sowie Terminen und Ihrer Reservierung finden Sie auf unserer Website: www.uwefoerster.de

**EIN WUNDERBARER SPEKTAKULÄRER ABEND,
DER DEN GAUMEN UND DEN LACHMUSKEL VERWÖHNT!
»STRICHELEINHEITEN« FÜR LEIB UND SEELE ...!**



Junge Junge!



Frl. Wommy Wonder



Dui do on de Sell



Heinrich Del Core

AUF DEN GESCHMACK GEKOMMEN?
WIR FREUEN UNS AUF EIN PERSÖNLICHES KENNENLERNEN!



CULINARIUM

UWE FÖRSTER

Ernst-Abbe-Straße 20 · 72770 Reutlingen · T 07121 3474 330 · M 0171 6876 240
E info@uwefoerster.de · www.uwefoerster.de